

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТАЦИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 008EF3805BA11A38797AB154D9BA5C3F7B

Действителен с 14.08.2025 по 07.11.2026

Владелец Петрова Лилия Владимировна

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИЯ: 43.01.09 «Повар, кондитер»

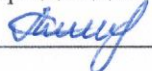
2025 г.

ОДОБРЕНА

методической комиссией
преподавателей профессионального
цикла и мастеров производственного
обучения

протокол №11 от 03 июня 2025 г.

Председатель МК

 Л.А. Мирошникова

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

О.С. Соколова



ОДОБРЕНА

методическим советом техникума
протокол № 5 от 04 июня 2025 г.

Председатель

 В.А. Гулянская

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016 г. Регистрационный № 44898 Рабочая программа учебной практики составлена с учетом ПООП среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Профессиональные стандарты: Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940); Приказ Минтруда России от 8.09.2015г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. N 39023).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тагинский казачий кадетский техникум» (далее - ГБПОУ РО «ТККТ»)

Разработчики: Л.А. Мирошникова - мастер производственного обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тагинский казачий кадетский техникум»,

Н.В. Некрылова- преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тагинский казачий кадетский техникум»

РЕЦЕНЗЕНТЫ: С.В. Галоян, индивидуальный предприниматель (ИП Галоян Саргис Вилгенович)

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	6
3. Тематический план и содержание производственной практики	18
4. Условия реализации программы производственной практики	45
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	51

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации Повар 3-4 разряда; Кондитер 3-4 разряда и основных видов деятельности (ВД):

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

Рабочая программа производственной практики может быть использована при профессиональной подготовке поваров и кондитеров в соответствии с Приложением № 1 к лицензии серии 61 № 0003214 от 19 августа 2015 №5566.

1.2. Цели производственной практики:

- Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

1.3 Задачи производственной практики:

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе учебной практики;
- формирование профессиональных компетенций;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы;

- освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно – правовых форм.

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего - 720 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 72 часа

В рамках освоения ПМ 02. – 216 часов

В рамках освоения ПМ 03. - 72 часа

В рамках освоения ПМ 04. – 144 часа

В рамках освоения ПМ 05. - 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности (ВД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности обучающийся должен знать, уметь:

Основной вид деятельности (ВД)	Профессиональные компетенции (ПК)	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ас-	знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки

	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление,	знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

	непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление,	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных из-
--	--	---

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	делий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
--	---	--

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4.	знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
---	--	--

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление,	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,	знать:

оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы пригото-
---	--	---

	напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	ления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, муч-	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление,	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок,
---	---	--

	творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.
--	---	--

В результате прохождения производственной практики обучающейся должен владеть следующими общими компетенциями:

Код ОК	Наименование результата обучения профессии
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем и сроки освоения производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 – 1.4	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72(2нед)	4семестр
ПК 2.1- 2.8	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216 (6нед)	4семестр
ПК 3.1 – 3.6	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72(2нед)	6 семестр

ПК 4.1 -4.5	ПМ 04. Приготовление, оформление и подго- товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер- тов, напитков разно- образного ассорти- мента	144(4нед)	6 семестр
ПК 5.1 – 5.5	ПМ 05. Приготовление, оформление и подго- товка к реализации хлебобулочных, муч- ных кондитерских изделий разнообраз- ного ассортимента	216(6нед)	6 семестр
ВСЕГО	720/20 недель		

3. 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Объем нагрузки на освоение производственной практики, час	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1. – 1.4.	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и не-рыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1.1 Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него Тема 1.2.1 Оценка качества сырья из	12 12 54

			5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	овощей. Обработка сырья из овощей и приготовление полуфабрикатов Тема 1.2.2 Оценка качества сырья из плодов, грибов. Обработка сырья из плодов и грибов и приготовление полуфабрикатов Тема 1.2.3 Оценка качества сырья из мяса говядины. Обработка сырья из мяса говядины и приготовление полуфабрикатов Тема 1.2.4 Оценка качества сырья из мяса свинины и баранины. Обработка сырья из мяса свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов Тема 1.2.5 Оценка качества сырья из мяса домашней птицы, дичи, кролика. Обработка сырья из мяса домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов Тема 1.2.6 Обработка сырья из мяса и приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее Тема 1.2.7 Оценка качества сырья из субпродуктов. Обработка сырья из субпродуктов и приготовление полуфабрикатов Тема 1.2.8 Оценка качества сырья из рыбы. Обработка сырья из рыбы и	6 6 6 6 6 6 6 6
--	--	--	--	--	---

				приготовление полуфабрикатов. Тема 1.2.9 Обработка сырья из рыбы и приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее Дифференцированный зачет	6 6
ПК 2.1.- ПК 2.8.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема 2.1.1 Составление заявок на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента Тема 2.2.1 Отработка практических	12 12 24 24

			4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	навыков по приготовлению и творческому оформлению супов Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента Тема 2.3.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению соусов Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента Тема 2.4.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и гарниров из овощей Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Тема 2.5.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Тема 2.5.2 Отработка практических	12 12 24 24 60 12 6
--	--	--	--	--	--

			8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из яиц Тема 2.5.3 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из творога Тема 2.5.4 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд из теста Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Тема 2.6.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Тема 2.7.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из	12 30 24 24 54 36
--	--	--	---	---	---

				мяса Тема 2.7.2 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика Дифференцированный зачет	18 6
ПК3.1.- ПК 3.6. .	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема 3.1.1 Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Тема 3.2.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента	6 6 60 12

			4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	Тема 3.2.2 Приготовление и оформление салатов из овощей разнообразного ассортимента Тема 3.2.3 Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Тема 3.2.4 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Тема 3.2.5 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Тема 3.2.6 Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов) Дифференцированный зачет	12 6 12 12 6 6
ПК 4.1- ПК 4.5	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	144	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12

	напитков		2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и	Тема 4.1.1 Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Тема 4.2.1 Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Тема 4.2.2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Тема 4.3.1 Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	12 72 48 24 54 30
--	----------	--	---	---	---

			горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Тема 4.3.2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Дифференцированный зачет	24 6
ПК 5.1-ПК 5.5.	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и	216	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	6

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента		2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Тема 5.1.1 Составление заявок на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Тема 5.2.1 Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных и кондитерских изделий Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных	6 6 6 42
--	--	--	--	--	--------------------------------------

			готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	изделий и хлеба разнообразного ассортимента Тема 5.3.1 Приготовление оформления и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 5.4.1 Приготовление оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента . Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента Тема 5.5.1 Приготовление оформления и подготовка к реализации пирожных массового спроса Тема 5.5.2 Приготовление оформления и подготовка к реализации тортов	42 36 36 120 60 60
--	--	--	---	--	--

				массового спроса	
				Дифференцированный зачет	6

3.3. Тематический план производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Темы учебных занятий	Объем ча- сов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72	
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12	
Тема 1.1.1 Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1. Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, техника безопасности на поп. 2. Ознакомление с нормативными документами предприятия	6 6	

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		54	
Тема 1.2.1 Оценка качества сырья из овощей. Обработка сырья из овощей и приготовление полуфабрикатов	1. Оценка качества сырья из овощей. Обработка сырья из овощей и приготовление полуфабрикатов	6	
Тема 1.2.2 Оценка качества сырья из плодов, грибов. Обработка сырья из плодов и грибов и приготовление полуфабрикатов	1. Оценка качества сырья из плодов, грибов. Обработка сырья из плодов и грибов и приготовление полуфабрикатов	6	
Тема 1.2.3 Оценка качества сырья из мяса говядины. Обработка сырья из мяса говядины и приготовление полуфабрикатов	1. Оценка качества сырья из мяса говядины. Обработка сырья из мяса говядины и приготовление полуфабрикатов	6	
Тема 1.2.4 Оценка качества сырья из мяса свинины и баранины. Обработка сырья из мяса свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов	1. Оценка качества сырья из мяса свинины и баранины. Обработка сырья из мяса свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов	6	
Тема 1.2.5 Оценка качества сырья из мяса домашней птицы, дичи, кролика. Обработка сырья из мяса домашней птицы, дичи, кролика	1. Оценка качества сырья из мяса домашней птицы, дичи, кролика. Обработка сырья из мяса домашней птицы, дичи, кролика	6	

машней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов	и приготовление полуфабрикатов		
Тема 1.2.6 Обработка сырья из мяса и приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1. Обработка сырья из мяса и приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6	
Тема 1.2.7 Оценка качества сырья из субпродуктов. Обработка сырья из субпродуктов и приготовление полуфабрикатов	1. Оценка качества сырья из субпродуктов. Обработка сырья из субпродуктов и приготовление полуфабрикатов	6	
Тема 1.2.8 Оценка качества сырья из рыбы. Обработка сырья из рыбы и приготовление полуфабрикатов	1. Оценка качества сырья из рыбы. Обработка сырья из рыбы и приготовление полуфабрикатов	6	
Тема 1.2.9 Обработка сырья из рыбы и приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1. Обработка сырья из рыбы и приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6	
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		216	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12	
Тема 2.1.1 Составление заявок на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом)			

в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	1. Составление заявок на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги 2. Составление заявок на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	6 6	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		24	
Тема 2.2.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению супов	1. Приготовление и подача заправочных супов 2. Приготовление и подача супов-пюре, молочных супов 3. Приготовление и подача холодных супов 4. Приготовление и подача разных супов	6 6 6 6	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		12	
Тема 2.3.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению соусов	1. Приготовление и подача красных и белых соусов 2. Приготовление и подача молочных и сметанных соусов	6 6	
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к		24	

реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
Тема 2.4.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и гарниров из овощей	1. Приготовление и подача блюд из вареных и припущенных овощей 2. Приготовление и подача блюд из жареных овощей 3. Приготовление и подача блюд из запеченных овощей 4. Приготовление и подача блюд из грибов	6 6 6 6	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		60	
Тема 2.5.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1. Приготовление и подача блюд и гарниров из круп, бобовых 2. Приготовление и подача блюд и гарниров из макаронных изделий	6 6	
Тема 2.5.2 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из яиц	1. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из яиц (вареных), из яиц (жареных), из яиц (запеченных)	6	
Тема 2.5.3 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из творога	1. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из творога (вареных, жареных) 2. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из творога (запеченных)	6 6	

Тема 2.5.4 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд из теста	1. Приготовление и творческое оформление блюд из дрожжевого теста 2. Приготовление и творческое оформление блюд из сдобного теста 3. Приготовление и творческое оформление блюд из слоеного теста 4. Приготовление и творческое оформление блюд из песочного теста 5. Приготовление и творческое оформление блюд из бисквитного, заварного теста	6 6 6 6 6	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		24	
Тема 2.6.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы 2. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из жареной рыбы 3. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из запеченной рыбы 4. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из рыбной котлетной массы	6 6 6 6	

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		54	
Тема 2.7.1 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из мяса	1. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из отварного мяса 2. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из жареного мяса 3. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из жареного мяса 4. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из запеченного мяса 5. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из субпродуктов 6. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из котлетной массы	6 6 6 6 6 6	
Тема 2.7.2 Отработка практических навыков по приготовлению и творческому оформлению блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика	1. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы 2. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из дичи 3. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из кролика	6 6 6	
	Дифференцированный зачет	6	

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	
Тема 3.1.1 Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1. Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		60	
Тема 3.2.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента	1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации закрытых бутербродов 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых и закусочных бутербродов	6 6	
Тема 3.2.2 Приготовление и оформление салатов из овощей разнообразного ассортимента	1. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей 2. Приготовление и оформление салатов из вареных овощей	6 6	

Тема 3.2.3 Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	6	
Тема 3.2.4 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы 2. Приготовление, творческое оформление блюд из нерыбного водного сырья	6 6	
Тема 3.2.5 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	1. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса домашней птицы 2. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из кролика	6 6	
Тема 3.2.6 Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов)	1. Приготовление и оформление простых холодных блюд из овощей, из яиц	6	
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		144	
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих		12	

сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Тема 4.1.1 Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	12	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		72	
Тема 4.2.1 Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, оформление, подготовка к реализации фруктовых и ягодных десертов 2. Приготовление, оформление, подготовка к реализации компотов 3. Приготовление, оформление, подготовка к реализации желированных блюд (киселей, желе) 4. Приготовление, оформление, подготовка к реализации (муссов, самбуков)	6 12 12 18	
Тема 4.2.2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	1. Приготовление, оформление, подготовка к реализации пудингов 2. Приготовление, оформление, подготовка к реализации печеных яблок, шарлотки и др.	12 12	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		54	

Тема 4.3.1 Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных напитков (чая, кофе)	12	
	2. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных напитков (фруктовых напитков молочных коктейлей)	18	
Тема 4.3.2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	1. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих напитков (чая, какао)	12	
	2. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих напитков (кофе)	12	
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		216	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6	
Тема 5.1.1 Составление заявок на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом)		6	

в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	1. Составление заявок на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6	
Тема 5.2.1 Приготовление и подготовка кондитерского сырья к производству (сиропов, глазури, кремов, сахарной мастики, марципана, посыпок и крошки)	1. Подготовка основных и вспомогательных продуктов для кондитерского производства	6	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		42	
Тема 5.3.1 Приготовление начинок и фаршей, различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	1. Приготовление оформление хлебобулочных изделий из опарного теста 2. Приготовление оформление хлебобулочных изделий из опарного теста 3. Приготовление оформление хлебобулочных изделий из безопарного теста	6 12 12	

	4. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из безопарного теста	12	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		36	
Тема 5.4.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента	1. Приготовление сдобного пресного теста, пряничного теста и изделий из них 2. Приготовление песочного, заварного, слоёного теста и изделий из них 3. Приготовление бисквитного, миндального теста и изделий из него	12 12 12	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		120	
Тема 5.5.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных массового спроса	1. Приготовление бисквитных, песочных пирожных 2. Приготовление заварных пирожных 3. Приготовление крошковых, слоеных пирожных 4. Приготовление воздушных, миндальных пирожных	24 12 12 12	
Тема 5.5.2 Приготовление, оформление и подготовка			

к реализации тортов массового спроса	1. Приготовление бисквитных тортов	24	
	2. Приготовление песочных тортов	12	
	3. Приготовление тортов слоеных	12	
	4. Приготовление миндальных, воздушных тортов	12	
	Дифференцированный зачет	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/ организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/ организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится в 3 этапа: 1 этап ПМ.01, ПМ.02 на 2 курсе в 4 семестре, 2 этап ПМ.02, ПМ.03, на 3 курсе в 6 семестре, 3 этап ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, на 4 курсе в 8 семестре, в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика и МДК.

4.3 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие следующего оснащения по профессии «Повар»:

1. Оборудование:

- электроплиты или газовые плиты;
- жарочный шкаф;
- электромясорубка;
- блендер;
- миксер;
- кухонный процессор;
- цифровые весы;
- холодильник;
- стеллажи для посуды;
- моечные ванны;
- производственные столы;
- холодильные шкафы;
- овощерезка;
- фритюрница;
- пароконвектомат;
- микроволновая печь;
- электрогриль;
- слайсер;
- стеллажи;
- планетарный миксер;
- соковыжималка;
- тестомесильная машина;
- овоскоп;

- тестораскаточная машина;
- кофемашина;
- ховоли (кофе на песке)
- миксер для коктейлей

2. Посуда и инвентарь:

- поварские ножи;
- поварские вилки;
- поварские ложки;
- лопатки;
- шумовки;
- скребки;
- тяпки для отбивания мяса;
- приборы для нарезки овощей;
- кондитерский мешок со сменными насадками;
- скалки;
- кухонная посуда;
- столовая посуда

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие следующего оснащения по профессии «Кондитер»:

1.Оборудование:

- электроплиты или газовые плиты;
- жарочный шкаф;
- кухонный процессор;
- блендер;
- миксер;
- цифровые весы;
- холодильник;
- стеллажи для посуды;
- производственные столы;
- холодильные шкафы
- овощерезка;
- фритюрница;
- пароконвектомат;
- микроволновая печь;
- электрогриль;
- слайсер;
- стеллажи;
- планетарный миксер
- тестомесильная машина

1. Посуда и инвентарь:

- поварские ножи;
- венчики;
- лопатки;

- шумовки;
- скребки;
- сито;
- формы для выпечки;
- кисточки для смазки;
- кондитерские мешки со сменными насадками;
- скалки;
- выемки;
- кондитерские листы;
- противни;
- кухонная посуда;
- столовая посуда.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за студентами.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Производственная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по профессии.

4.5 Информационное обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2020 г.- 544с.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020 г.- 808с.
12. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», Н.Э. Харченко, ОИЦ "Академия", 2021 г. 496 с.
13. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).
14. Г.П. Семичева. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Г.П. Семичева- М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 256 с.
15. Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Г.П. Семичева- М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 240 с.
16. Т.А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 240 с.
17. А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова – М.: Издательский центр «Академия», 2022 г.- 240 с.
18. С.В. Ермилова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования /С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 336 с.

19. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 г. – 400 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 г. – 240 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. – 7-е изд.,- М.: Издательский центр «Академия», 2020 г. – 336 с., [16] с. цв. ил.
22. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П.Матюхина.-9-е изд.,исп.- М.: Изд.центр «Академия», 2020 г.256 с
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. В.П.Андросов. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд.,испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 128 с.
25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд.,испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 128 с.
26. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд.,испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 112 с.
27. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд.,испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 128 с.
28. Производственное обучение по профессии «Кондитер». В 2 ч.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд.,испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021г. – 208 с.
29. Е.И. Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.- 282 с.
30. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.- 160 с.
31. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.- 128 с.
32. Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога теста: учеб.пособие для студ. учреждений среднего проф.

образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 176 с.

33. Н.И.Дубровская. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 176 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ], Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" Принят Государственной Думой 18 февраля 2020 года, внесение изменений в Федеральный закон О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 7 июня 2025 г. N 150-ФЗ .

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «с Изменениями и дополнениями от 27 марта 2007 г »].

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 (ред. от 22.08.2024)

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

9. <http://www.pitportal.ru/>
10. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html
11. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
12. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
13. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
16. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
17. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
18. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
19. <http://www.pitportal.ru/>
10. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html

5. Контроль и оценка результатов производственной практики

По результатам практики мастером производственного обучения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Практика завершается дифференцированным зачетом.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, производственной характеристики, отчета по производственной практике, защиты отчета по производственной практике.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи. Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике

	порционировании (комплектowaniu), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи. Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Демонстрация при порционировании (комплектowaniu), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов. Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике

	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Демонстрация знаний и умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Демонстрация знаний при подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Демонстрация умений и знаний при приготовлении бульонов, отваров. Демонстрация знаний при хранении, отпуске бульонов, отваров	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Демонстрация знаний в приготовлении супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Демонстрация знаний в хранении, отпуске супов. Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний при приготовлении соусных полуфабрикатов Демонстрация знаний в приготовлении соусов Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике

	кулинарных изделий из муки Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике

	разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении холодных соусов и заправок Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении салатов разнообразного ассортимента	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике

	Демонстрация знаний в хранении, отпуске салатов разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в хранении, отпуске бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Демонстрация навыков в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Демонстрация навыков в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении холодных сладких блюд, десертов Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных сладких блюд, десертов Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<i>оценка в процессе выполнения:</i> - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - защиты отчетов по производственной практике
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении горячих сладких блюд, десертов Демонстрация навыков в хранении, отпуске горячих сладких блюд, десертов Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - защиты отчетов по производственной практике
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении холодных напитков Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных напитков. Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - защиты отчетов по производственной практике
ПК 4.5.	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и</i>

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков различного ассортимента	и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовление горячих напитков Демонстрация навыков в хранение, отпуск горячих напитков Демонстрация навыков в ведении расчетов с Потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков в взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подборке, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков в упаковке и складировании пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов Демонстрация навыков в хранении отделочных полуфабрикатов.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - защиты отчетов по производственной практике
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и

	вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<i>оценка выполнения:</i> <i>- защиты отчетов по производственной практике</i>

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; разработка детального плана действий; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>

профессиональной деятельности	информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	<i>Отчет по производственной практике</i>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	<i>Отчет по производственной практике</i>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>

ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства; - активное участие во внеклассных мероприятиях по профессии.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	<i>Отчет по производственной практике</i>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, в соответствии с ситуацией обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	<i>Отчет по производственной практике</i>

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- заинтересованность и ответственность каждого за результат деятельности; - определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей; - составление бизнес-плана.	<i>-наблюдение и оценка деятельности на производственной практике</i>
--	---	--

